

SECHSKORN Brot mit Sonnenblumenkernen, 750 g

KOMPLET SECHSKORN

SECHSKORN	10.000 g
Sonnenblumenkerne, geschält	2.000 g
Hefe	200 g
Wasser	7.000 g
Gesamt	19.200 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält	330 g
Gesamt Dekor	330 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten im Kneiter zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit:
Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser benetzen, in Sonnenblumenkernen wälzen, in gefettete Formen geben und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:

Stückgare:

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:
200°C ausbacken



Backzeit:

Aus Gutem das Beste backen!

